

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD  <b>FICHA TÉCNICA</b>																				
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>POLLO DESPRESADO MARINADO</b>																				
<b>INGREDIENTES</b>	POLLO DESPRESADO BLANCO O CAMPESINO, AGUA, SALMUERA ( AG POLIFOSFATOS (REGULADOR DE PH) ). PORCETAJE DE HIDRATACIÓN																				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSA-003106-2017/RSAJ0119604																				
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), LIBRE DE COLOR: ROSADO PALIDO PROPIO DE LA CARNE CRUDA, LIBRE DE DEF TEXTURA: FIRME CONSISTENTE OLOR: CARACTERISTICAS A POLLO FRESCO																				
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">CARACTERISTICAS</th> <th style="text-align: center;">MÉTODO DE MEDICIÓN</th> <th style="text-align: center;">ESPEC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">SALMONELLA SPP</td> <td style="text-align: center;">ISO 6579-1:2017 Acreditado.</td> <td style="text-align: center;">Está des</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA</td> <td style="text-align: center;">ISO 15213:2003</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">RECuento DE STAPHYLOCOCCOS AUREUS COAGULASA +</td> <td style="text-align: center;">ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">NMP DE COLIFORMES FECALES</td> <td style="text-align: center;">ISO 4831:2006</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ESCHERICHIA COLI</td> <td style="text-align: center;">ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td style="text-align: center;">&lt;</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERISTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPEC	SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Está des	RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003		RECuento DE STAPHYLOCOCCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.		NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006		ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<
CARACTERISTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPEC																			
SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Está des																			
RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003																				
RECuento DE STAPHYLOCOCCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.																				
NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006																				
ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<																			
<b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	SE EMPLEA EN DIFERENTES PREPARACIONES DE TIPO CULINARIO, CO MEDIO DE CALOR HUMEDO,SECO O MICROONDAS,COMO MATERIA I PUEDE SER CONSUMIDO POR TODA LA POBLACIÓN EN GENERAL, A E PRESENTEN REACCIONES ALÉRGICAS A ALGUNO DE LOS INGREDIENTI																				
<b>EMPAQUE</b>	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, CALIBRE: 1,8. BANDEJA DE ICOPOR DE BAJA DENSIDAD # 3, 5, 7, 8																				
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	POLLO MARINADO DESPRESADO EMPACADO X 8 UND EN BOLSA MEDIO POLLO MARINADO EMPACADO X 4 UND EN BANDEJA POLLO PRESAS EMPACADO X 8 UND EN BANDEJA RECORTE CON PECHUGA EN BANDEJA RECORTE ECONOMICO EN BANDEJA RECORTE ECONOMICO EN BOLSA RECORTE ECONOMICO DE POLLO CAMPESINO MEDIO POLLO CAMPESINO EMPACADO X 4 UND EN BANDEJA																				

<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	SE EMPLEA EN DIFERENTES PREPARACIONES DE TIPO CULINARIO, COMO MEDIO DE CALOR SECO, HUMEDO O MICROONDAS Y COMO MATERIALES DE PREPARACIONES	
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	12 DÍAS REFRIGERADO (4 a 0 °C) . 11 MESES CONGELADO (-18°C).	
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	DECRETO 1500 DE 2007. RESOLUCION 242 DE 2013. RESOLUCION 2691 DE 2015.	
<b>CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	MANTENER PRODUCTO CONGELADO A TEMPERATURA DE -18°C O REFRIGERADO ENTRE -2°C Y 4°C, LAVAR MANOS, UTENSILIOS Y SUPERFICIES DE TRABAJO SELECCIONADAS PARA DESCONGELAR SOLAMENTE LAS PORCIONES A PREPARAR COMPLETAMENTE.	
<b>MARCA COMERCIALES</b>	AVICAMPO	
REALIZADO POR:	<b>EQUIPO HACCP</b>	APROBADO POR:
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		

**PLAN HACCP**

CÓDIGO: 02HC-FT69

VERSIÓN: 03

FECHA EMISIÓN: FEBRERO 2022



UA, SAL (ANTIOXIDANTE) Y  
10% - 13%

DEFECTOS  
DEFECTOS

CLASIFICACIÓN	NORMA
Índice de desperdicio	RES 402 DE 2002
<100	RES 402 DE 2002
<100	RES 402 DE 2002
<500	RES 402 DE 2002
≤ 220	RES 402 DE 2002

ELABORADO COMPLETAMENTE POR  
PRIMA PARA OTROS PROCESOS.  
EXCEPCIÓN DE LAS PERSONAS QUE  
DESARROLLEN ESTOS PRODUCTOS.

CINADO COMPLETAMENTE POR  
A PRIMA PARA OTRAS

90 DE 2015.

REFRIGERADO A TEMPERATURA DE  
BAJO AL MOMENTO DE MANIPULAR,  
PARAR Y LLEVAR A COCCION

**GERENCIA**